Backhitze und Backzeit

Sämtliche Angaben können nur als Anhaltspunkte dienen und sind auf Grund eigener Erfahrungen gegebenenfalls abzuändern.

Für das gute Gelingen eines Gebäckes ist neben der richtigen Teigbereitung auch das richtige Backen im Herd Voraussetzung. Nach der Art des Gebäckes richtet sich die Backhitze und die Backzeit. In der Hausbäckerei unterscheiden wir folgende vier Backhitzen:

Leichte Hitze	125—150° C
Schwache Mittelhitze	150—175° C
Gute Mittelhitze	175—200° C
Starke Hitze	200—225° C

Die verschiedenen Backhitzen ergeben sich aus der verschieden starken Beheizung des Herdes und sind bei allen Energiearten (Kohle, Gas, Elektrizität) zu erzielen.

Die richtige Einstellung der Backhitze wird beim Kohleherd im allgemeinen auf eigenen Erfahrungen beruhen. Bei Elektro- und Gasherden wird die Regulierung der Hitze wie folgt erreicht:

Backhitze:	Schaltung im Elektroherd:	Flammenstellung im Gasherd:
Leichte Hitze	U 2 — O 1	perlgroß
Schwache Mittelhitze .	U 3 — O 1*)	eindrittel groß
Gute Mittelhitze . .	U 3 — O 2	einhalb groß
Starke Hitze	U 3 — O 3	zweidrittel groß

*) Bei stollenähnlichen Gebäcken 15 Minuten vorheizen, dann U 2 — O 2!

Während der Kohleherd beim Einsetzen des Gebäckes gut vorgeheizt sein muß, da das Anheizen zu lange dauert, haben Elektro- und Gasherd den Vorzug, daß man eine Anzahl von Gebäcken auch in den nicht vorgeheizten Herd stellen kann. Das Einschieben in den kalten Herd ist vor allem bei Hochgebäcken, wie Napf-, Topf-, Königskuchen usw., zu empfehlen. Flach-, Klein- und stollenähnliche Gebäcke werden zweckmäßig im vorgeheizten Herd gebacken, damit sie nicht austrocknen.

Bevor man ein Gebäck aus dem Ofen nimmt, macht man die Garprobe, d. h. man sticht mit einem Hölzchen in die Mitte des Kuchens. Bleiben keine feuchten Krumen mehr daran haften, so ist das Gebäck gar.

0/1346



Die richtige Teigbereitung
und das Backen im Hause.

Dr. August Oetker



Die richtige Teigbereitung

ist bei der Hausbäckerei ebenso wichtig wie das Backen selbst.

Aus diesem Grunde geht seit Jahrzehnten das allgemeine Bestreben dahin, die Teigbereitung möglichst einfach zu gestalten.

Die wichtigsten Teigarten sind:

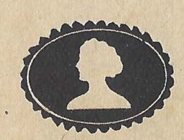
1. Rührteig
2. Knetteig
3. Biskuitteig
4. Brandteig

Für diese Teigarten hat die Versuchsküche der Firma Dr. Oetker in vieljähriger Zusammenarbeit mit den Hausfrauen grundlegende Vorschriften ausgearbeitet, nach denen fast alle Gebäcke mit größter Sicherheit hergestellt werden können.

Auf den folgenden Seiten wird in Wort und Bild die Bereitung dieser Teigarten gezeigt.

Weitere Rezeptvorschriften finden Sie in den bekannten Oetker-Rezeptblättern „Zeitgemäße Rezepte" (kostenlose Verteilung) und im Dr. Oetker Schulkochbuch (224 Seiten Text, 20 teils farbige Bildtafeln, Preis 50 Pfg.). Man erhält das Buch in den Lebensmittelgeschäften und Buchhandlungen oder gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken von

Dr. August Oetker, Bielefeld



Rührteig



Die im Rezept angegebenen Zutaten, wie:

Butter (Margarine, Schweine- oder Butterschmalz),

Zucker,

Dr. Oetker Vanillinzucker,

Eier,

Gewürze
(Dr. Oetker Aromen, Nelken, Zimt, geriebene Schokolade usw.),

Weizenmehl
(ebenso Dr. Oetker „Gustin", Kakao, Dr. Oetker Puddingpulver oder Soßenpulver),

Dr. Oetker Backpulver „Backin",

Milch,

Früchte
(Korinthen, Rosinen, Haselnußkerne, Mandeln, Orangeat, Zitronat-Sukkade usw.)

werden in der angegebenen Reihenfolge und in der vorgeschriebenen Menge bereitgestellt.

Notwendige Vorarbeiten

1 Mehl und „Backin“ werden gemischt.

Ist außerdem „Gustin“ oder Kakao vorgeschrieben, so wird es mit dem Mehl gemischt. (Ausnahme: Marmorkuchen.)
Puddingpulver und Soßenpulver werden mit etwas Milch glatt gerührt und so zum Teig gegeben.





2 Mehl und „Backin“ werden gesiebt.

Das Sieben lockert das Mehl auf und verteilt das „Backin“ gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser und gleichmäßiger gelockert.

3 Die Früchte werden folgendermaßen vorbereitet:

a) Korinthen und Rosinen werden gründlich in lauwarmem Wasser gewaschen. Man läßt sie dann abtropfen oder trocknet sie in einem Tuch.

b) Haselnußkerne werden, je nach Rezept, gehackt oder gemahlen.

c) Mandeln werden, falls im Rezept nicht anders angegeben, von den Schalen befreit. Dazu gibt man sie in kochendes Wasser und läßt sie 2–3 Minuten darin ziehen (Topf von der Kochstelle nehmen!). Nachdem sie abgetropft sind, zieht man die Schalen ab und zerkleinert sie, je nach Rezept.

d) Orangeat oder Zitronat (Sukkade) wird in feine Streifen oder kleine Würfel geschnitten.





4 Für Rührteige werden die Kuchenformen mit zerlassener Butter oder Margarine gut und gleichmäßig ausgefettet,

am besten mit einem Pinsel. Anschließend kann man sie mit geriebener Semmel ausstreuen. (Bei Springformen nur den Boden fetten!)
Kastenformen kann man nach dem Einfetten mit Papierfutter auslegen, dadurch läßt sich das Gebäck besser aus der Form nehmen und bleibt länger frisch.
Man stellt es folgendermaßen her:
Der Boden der Form wird auf weißes Papier aufgezeichnet, dann kippt man die Form und zeichnet die Seitenlinien auf. So verfährt man nacheinander mit allen vier Seiten. Die Ecken werden ausgeschnitten und die Bodenlinien geknifft.

Die Verarbeitung des Teiges

Man rührt die Butter (Margarine, Schweine- oder Butterschmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die vorbereiteten Früchte werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in die vorbereitete Form.

Die einzelnen Arbeitsgänge



1. **„Man rührt die Butter (Margarine, Schweine- oder Butterschmalz) schaumig . .“**
Wichtig dabei ist, daß das Fett weder zu flüssig noch zu fest ist. Flüssiges Fett kann überhaupt nicht schaumig gerührt werden, und zu festes Fett muß vorher geschmeidig gemacht werden. Zu diesem Zweck wird die Rührschüssel mit heißem Wasser ausgespült und das Fett mit einem Rührlöffel tüchtig durchgearbeitet. Zum Rühren nimmt man am besten einen durchlochten Löffel. Man faßt ihn möglichst tief, hält ihn senkrecht zum Boden der Rührschüssel (am besten Ton-, Steingut- oder Porzellanschüssel mit abgerundetem Boden) und rührt nach links herum (entgegengesetzt der Kaffeemühle).

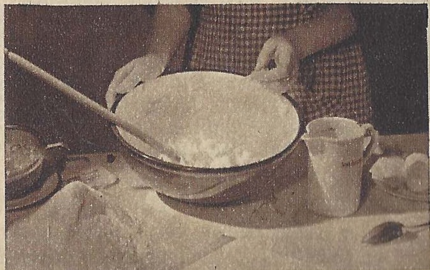


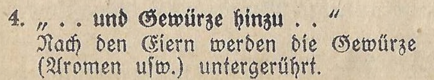


2. **„ . . und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker, . .“**
Zucker und Vanillinzucker werden löffelweise zum schaumig gerührten Fett gegeben. Man rührt so lange, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Feinkörniger Zucker ist grobkörnigem vorzuziehen, da er sich leichter löst.



3. **„ . . Eier . .“**
Jedes Ei wird über einer Tasse aufgeschlagen und geprüft, ob es frisch ist. Die Eier werden niemals auf einmal in das mit Zucker schaumig gerührte Fett gegeben, da sie sich dann schlecht unterrühren lassen. Jedes Ei wird jeweils gut untergerührt, bevor das nächste folgt. Wichtig ist, daß die Fett – Zucker – Eiermasse so lange gerührt wird, bis sie glatt ist und beim Rühren keine Zuckerkörner mehr zu spüren sind.

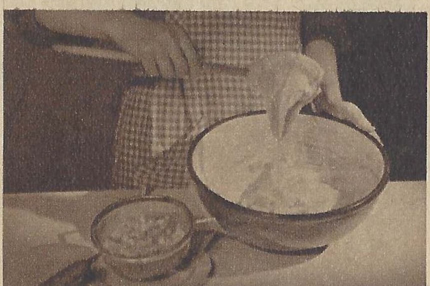




4. **„ . . und Gewürze hinzu . .“**
Nach den Eiern werden die Gewürze (Aromen usw.) untergerührt.



5. **„. . Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt . ."**
Man rührt jeweils 2–3 gehäufte Eßlöffel Mehl unter und gibt, wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzu. Man achtet aber darauf, daß das Mehl-„Backin"-Gemisch vollständig untergerührt ist, bevor Milch zugegeben wird, denn „Backin" darf nicht unmittelbar mit Flüssigkeit in Berührung kommen. Dadurch würde seine Triebkraft vorzeitig ausgelöst und ginge verloren.



6. **„. . Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt . ."**
Die notwendige Milchmenge kann nie genau angegeben werden, da sie von der Aufnahmefähigkeit des Mehls und der Größe der Eier abhängt. Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die Zugabe von zuviel Milch ist zu vermeiden, denn es besteht die Gefahr, daß das Gebäck mißrät und Wasserstreifen erhält. Deswegen darf der Teig niemals so dünn sein, daß er vom Löffel läuft.



7. **„. . Die vorbereiteten Früchte werden zuletzt unter den Teig gehoben . ."**
Die Früchte sollen unter den Teig g e h o b e n und n i c h t e i n g e r ü h r t werden, denn Korinthen und Rosinen werden durch Rühren zerquetscht und färben den Teig schmutzig grau.



8. **„. . Man füllt ihn in die vorbereitete Form."**
Der fertige Teig wird (am besten mit einem Teigschaber) in die vorbereitete Form gefüllt und mit einer Gabel glatt gestrichen.
Die Formen müssen etwa ⅔ mit Teig gefüllt sein.

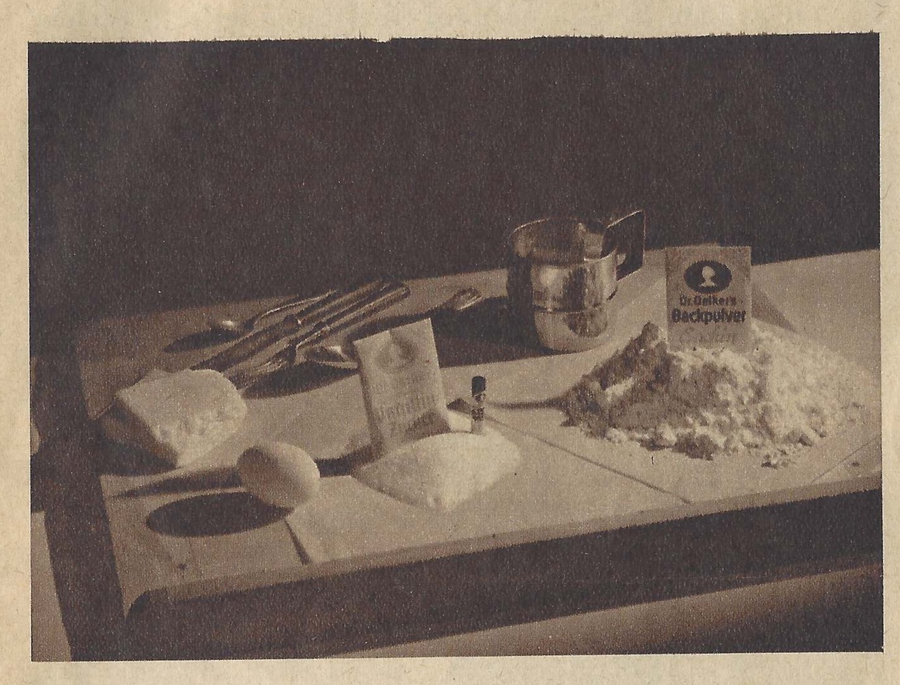
Das Backen von Rührteigen

Rührteig stellt man in einen kalten oder schwach vorgeheizten Backofen. Er wird im allgemeinen bei schwacher Mittelhitze gebacken. (Siehe Tabelle für Backhitze Seite 24!) Bevor das Gebäck aus dem Backofen genommen wird, muß auf alle Fälle die Garprobe gemacht werden. Man sticht mit einem spitzen Hölzchen möglichst in die Mitte des Gebäcks. Wenn kein Teig daran hängenbleibt, ist der Kuchen gar. Man nimmt ihn aus dem Ofen, läßt ihn etwa 5–10 Minuten stehen und stürzt oder hebt ihn auf einen Drahtrost, damit er besser ausdünsten kann. Bei einer Springform löst man das Gebäck vor dem Herausnehmen mit einem Messer vom Rand. (Siehe Biskuitteig S. 15.)

Rührteig-Rezepte findet man im Dr. Oetker Schulkochbuch, z. B. für:
Apfelkuchen, sehr fein, „Backin"- oder Gesundheitskuchen, Marmorkuchen, Streuselkuchen

und im Heft „Zeitgemäße Rezepte", z. B. für:
Haselnußkuchen, Honigkuchen, Kartoffelnapfkuchen, Topfkuchen.

Knetteig



Die im Rezept angegebenen Zutaten, wie:

Weizenmehl (ebenso Kakao),

Dr. Oetker Backpulver „Backin",

Zucker,

Gewürze
(Dr. Oetker Vanillinzucker, Aromen usw.),

Eier,

je nach Rezept Flüssigkeit (Milch oder Wasser),

Butter (Margarine, Schweineschmalz),

je nach Rezept Früchte
(Korinthen, Rosinen, Haselnußkerne, Mandeln, Orangeat, Zitronat-Sukkade)

werden in der angegebenen Reihenfolge und in der vorgeschriebenen Menge bereitgestellt.

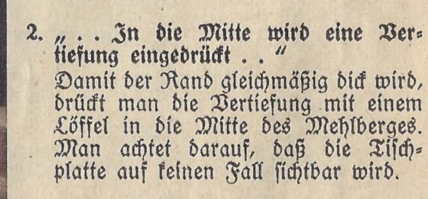
Notwendige Vorarbeiten

1. **Das Fett muß bei der Verarbeitung fest sein; deswegen muß es vorher kalt gestellt werden.**
2. **Die Früchte werden nach der Anweisung unter Rührteig (Seite 4) vorbereitet.**
3. **Für Knetteig werden Backbleche und Formen im allgemeinen nicht gefettet. Eine Ausnahme bilden Tortenbodenformen (mit vertieftem Rand), Tortelettes-Formen und Bleche für Stollen und für wasserreiche (milchreiche) Teige.**

Die Verarbeitung des Teiges

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Eier und, je nach Rezept, Flüssigkeit werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter (Margarine, Schweineschmalz) und, je nach Rezept, die Früchte, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Man formt ihn zu einer Rolle. Sollte der Teig klebrig geworden sein, stellt man ihn eine Zeitlang kalt oder gibt noch etwas Mehl hinzu.





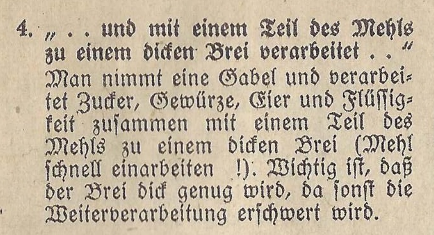


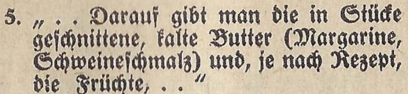
Die einzelnen Arbeitsgänge

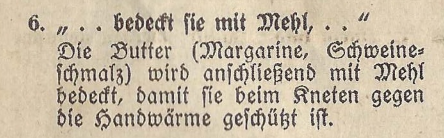
1. **„Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt . ."**
   Mischen und Sieben lockert das Mehl auf und verteilt das „Backin" gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser und gleichmäßiger gelockert. Ist außerdem Kakao angegeben, so gibt man ihn zum Mehl.

2. **„ . . In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt . ."**
   Damit der Rand gleichmäßig dick wird, drückt man die Vertiefung mit einem Löffel in die Mitte des Mehlberges. Man achtet darauf, daß die Tischplatte auf keinen Fall sichtbar wird.

3. **„ . . Zucker, Gewürze, Eier und, je nach Rezept, Flüssigkeit werden hineingegeben . ."**
   Man gibt die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Vertiefung. (Dabei in den Zucker wieder eine Vertiefung drücken!) Eier werden immer vor der Zugabe einzeln über einer Tasse aufgeschlagen und geprüft, ob sie frisch sind. Falls Flüssigkeit vorgeschrieben ist, gibt man sie auf den Zucker.



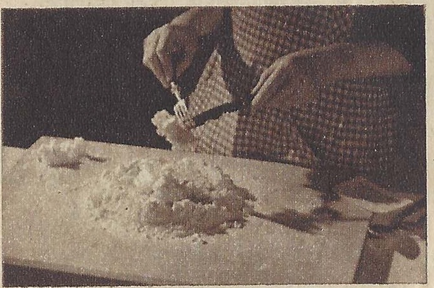




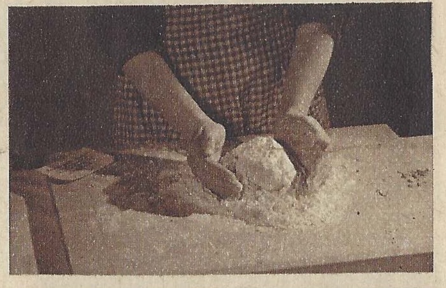
4. **„ . . und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet . ."**
   Man nimmt eine Gabel und verarbeitet Zucker, Gewürze, Eier und Flüssigkeit zusammen mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei (Mehl schnell einarbeiten !). Wichtig ist, daß der Brei dick genug wird, da sonst die Weiterverarbeitung erschwert wird.



5. **„ . . Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter (Margarine, Schweineschmalz) und, je nach Rezept, die Früchte, . ."**
   Für das Gelingen eines einwandfreien Knetteiges ist kalte, feste Butter (Margarine, Schweineschmalz) Voraussetzung. Zu weiches Fett ergibt einen klebrigen Teig, der sich schwer verarbeiten läßt. Mehr Mehl, als im Rezept angegeben, darf bei fettreichen Teigen nicht genommen werden, da der Teig dadurch krümelig und das Gebäck hart wird. Man schneidet das *feste* Fett in kleine Stücke, bevor es auf den Brei gelegt wird (verteilt sich gleichmäßiger). Sind Früchte vorgeschrieben, so werden sie auf das Fett gegeben.



6. **„ . . bedeckt sie mit Mehl, . ."**
   Die Butter (Margarine, Schweineschmalz) wird anschließend mit Mehl bedeckt, damit sie beim Kneten gegen die Handwärme geschützt ist.



7. **„ . . drückt alles zu einem Kloß zusammen . ."**
   Damit schon vor dem Kneten ein größerer Zusammenhalt unter den Zutaten entsteht, drückt man sie ringsherum zu einem Kloß zusammen.



8. **„ . . und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig . ."**
   Das eigentliche Kneten zerfällt in drei Arbeitsgänge, in: *Aufheben, Andrücken* und *Drehen* (Abs. a—c).

   a) *Das Aufheben des Teiges.* Man faßt mit gestreckten, geschlossenen Fingern unter den Teig, der Daumen liegt lose auf der oberen Teigseite; man hebt den Teig etwa zur Hälfte hoch und schlägt ihn über den liegengebliebenen Teig. Wichtig dabei ist, daß man den Teig nur lose anfaßt, um ihn nicht unnötig zu erwärmen.





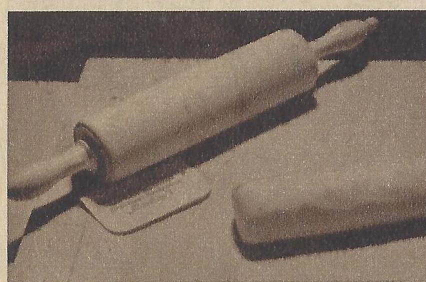
b) Das Andrücken des Teiges.
Das Andrücken wird nur mit dem Handballen ausgeführt, damit der Teig nicht zu weich wird. Die ganze Handfläche oder die Finger dürfen niemals den Teig beim Andrücken berühren, deswegen hält man die Finger möglichst hoch vom Teig ab.



c) Das Drehen des Teiges. Die nächste Knetbewegung ist das Drehen des Teiges. Man legt die inneren Handflächen leicht an den Teig und bewegt ihn so, daß er eine Vierteldrehung nach rechts macht. Hierbei wird er jedesmal auf der Tischplatte bewegt, nimmt etwas Mehl auf und kann nicht festkleben.



d) Die drei Knetbewegungen werden so lange wiederholt, bis ein glatter Teig entstanden ist. Hin und wieder schiebt man das Mehl (am besten mit einem Teigschaber) zusammen, damit alles Mehl aufgebraucht wird.



9. **„. . Man formt ihn zu einer Rolle. Sollte der Teig klebrig geworden sein, stellt man ihn eine Zeitlang kalt oder gibt noch etwas Mehl hinzu."**
Damit man den Teig besser ausrollen kann, formt man ihn zu einer Rolle. Das Kleben fettreicher Teige wird durch Kaltstellen beseitigt.
An wasserreiche (milchreiche) Teige gibt man noch etwas Mehl.



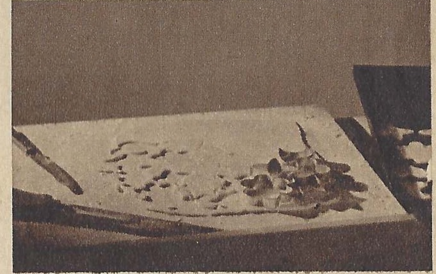
10. Bevor man den Teig ausrollt, reinigt man das Backbrett (Tischplatte) von Teigresten, damit er nicht kleben kann, und bemehlt es gleichmäßig.



11. Um die Teigbeschaffenheit beim Ausrollen nicht zu verderben, rollt man nicht zu große Teigstücke aus (besonders bei Kleingebäck). Beim Ausrollen muß sich das Rollholz wirklich drehen und leicht über den Teig gehen (nicht zu stark drücken!).



12. Während des Ausrollens geht man ab und zu mit einem Pfannenmesser unter dem Teig her, damit er sofort gelöst wird, wenn er irgendwo kleben sollte.



13. a) Für Kleingebäck sticht man den Teig so aus, daß möglichst wenig Abfall entsteht, denn Knetteig wird durch erneutes Zusammenkneten und Ausrollen nicht besser.



b) Knetteigböden für Obsttorten werden entweder in Springformen oder in gefetteten Tortenbodenformen gebacken. Bei einer Springform rollt man $2/3$ der angegebenen Teigmenge auf dem Boden der Form aus. Der Rest des Teiges wird zu einer Rolle geformt, als Rand auf den Boden gelegt und mit 2 Fingern so an den Springformrand gedrückt, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Danach sticht man den Boden mehrmals mit einer Gabel ein, damit der Boden keine Luftblasen bekommt.

Das Backen von Knetteigen

Knetteig stellt man am besten in einen vorgeheizten Backofen. Er wird im allgemeinen bei guter Mittelhitze gebacken. (Siehe Tabelle für Backhitze S. 24!) Wenn das Gebäck gebacken ist, wird es sofort aus der Form gelöst oder vom Backblech genommen. Dann legt man es (Kleingebäck einzeln nebeneinander) auf einen Drahtrost zum Auskühlen.

Knetteig-Rezepte findet man im Dr. Oetker Schulkochbuch, z. B. für:

Apfeltorte, gedeckt, Mailänder Apfelkuchen, Quarkstollen, Teegebäck, Haselnußkranz, Obsttorte, Rumtörtchen, Terrassen

und im Heft „Zeitgemäße Rezepte", z. B. für:

Kartoffelhörnchen, Kartoffelstrudel, Weihnachtsschnitten, Weihnachtsstollen.

Biskuitteig



Die im Rezept angegebenen Zutaten, wie:

Eier,

Wasser,

Zucker,

Dr. Oetker Vanillinzucker,

Gewürze
(Dr. Oetker Aromen, usw.),

Weizenmehl (ebenso Kakao),

Dr. Oetker „Gustin"
(ebenso Dr. Oetker Puddingpulver oder Soßenpulver),

Dr. Oetker Backpulver „Backin",

je nach Rezept Haselnußkerne oder Mandeln

werden in der angegebenen Reihenfolge und in der vorgeschriebenen Menge bereitgestellt.

Notwendige Vorarbeiten

1 **Haselnußkerne und Mandeln werden nach der Anweisung unter Rührteig (Seite 4) vorbereitet.**

2 **Biskuitteig wird im allgemeinen in Formen oder auf Backblechen gebacken, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist.**

a) Das Papierfutter für eine Springform wird folgendermaßen hergestellt: Die Form wird umgedreht (Boden nach oben) und ein weißes Papier daraufgelegt. Mit einem Messer streift man das am Rand überstehende Papier ab.





b) Das Ausfetten der Form: Der Boden wird gut mit zerlassener Butter oder Margarine eingefettet – am besten mit einem Pinsel. Der Rand darf nicht gefettet werden. (Eine Ausnahme macht Schokoladenbiskuit.)

c) Das Papierfutter wird auf den gefetteten Boden gelegt und gut angedrückt.

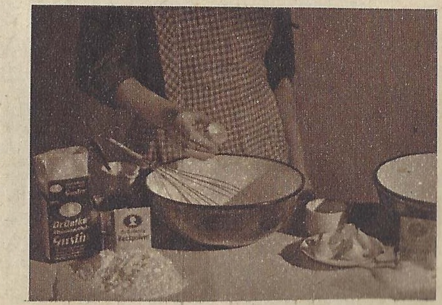


Die Verarbeitung des Teiges

Man schlägt das Eigelb und das Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Unter den Eigelbkrem mischt man die Gewürze. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Der Schnee wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit „Backin" und „Gustin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem und füllt den Teig in die gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Form (Backblech).

Die einzelnen Arbeitsgänge

1. **„Man schlägt das Eigelb . . "**
Jedes Ei wird über einer Tasse aufgeschlagen und geprüft, ob es frisch ist. Damit sich das Eiweiß zu recht steifem Schnee schlagen läßt, muß es sehr scharf vom Eigelb getrennt werden. Man schlägt das Eiweiß erst unmittelbar vor der Weiterverarbeitung.





2. „. . und das Wasser mit einem Schneebesen schaumig . .“

Zum Eigelb gibt man das Wasser. Ist die Wassermenge im Rezept in einer Spanne angegeben, so richtet man sich nach der Größe der Eier. Bei kleinen Eiern nimmt man die größere und bei großen Eiern die kleinere Wassermenge. Eigelb und Wasser müssen vor Zugabe des Zuckers tüchtig geschlagen werden. Biskuitteig arbeitet man am schnellsten und sichersten mit einem Schneebesen.



3. „. . und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Unter den Eigelbkrem mischt man die Gewürze . .“

Der Zucker wird nicht auf einmal zum Eigelb gegeben, sondern nach und nach. Die Beschaffenheit der Masse prüft man, indem man sie vom hochgehaltenen Schneebesen in Ringen in die Rührschüssel laufen läßt. Wenn diese Ringe nicht sofort zerfließen, sondern kurze Zeit stehenbleiben, ist die Masse kremartig. Die Gewürze werden in den fertig geschlagenen Eigelbkrem gegeben.



4. „. . Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt . .“

Für das Gelingen von Biskuitgebäck ist wirklich steifer Eierschnee Voraussetzung, denn er dient mit zur Lockerung des Teiges. Das Eiweiß wird zuerst ohne Zucker zu festem Schnee geschlagen. Zur Prüfung der Festigkeit zieht man den Schneebesen aus der Schüssel und dreht ihn senkrecht nach oben. Der Schnee ist steif genug, wenn die beim Herausziehen gebildeten Schneespitzen senkrecht stehenbleiben. Danach wird der Zucker eßlöffelweise unter den Eierschnee geschlagen. Man schlägt jedoch nach jeder Zuckerzugabe so lange, bis ein Schnitt mit einem sauberen Messer sichtbar bleibt (oder Spitzenprobe wie oben), andernfalls wird er flüssig.



5. „. . Der Schnee wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit „Backin“ und „Gustin“ gemischte Mehl gesiebt . .“

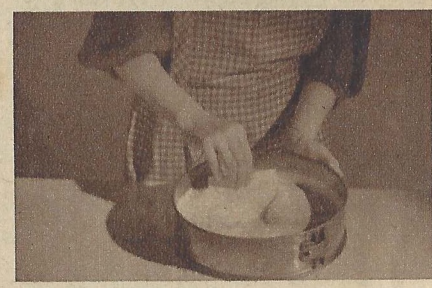
Mischen und Sieben lockert das Mehl auf und verteilt „Gustin“ (Soßenpulver, Puddingpulver, Kakao) und „Backin“ gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser und gleichmäßiger gelockert.

Sind Haselnußkerne oder Mandeln vorgeschrieben, so werden sie auf das Mehl gegeben.



6. „. . Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem . .“

Damit der Eierschnee nicht zerstört wird, dürfen die Zutaten keinesfalls untergerührt werden. Man zieht deswegen den Schneebesen vorsichtig von einer Seite der Schüssel bis zur anderen durch den Teig (dabei über den Boden der Schüssel gehen!), nimmt den Schneebesen heraus und schüttelt ihn leicht, damit der Teig herausfällt. Ist Butter angegeben, so wird sie zerlassen, abgekühlt und beim Mischen der Zutaten vorsichtig nach und nach dazugegeben. Die Zutaten sind genügend vermischt, wenn kein Mehl („Gustin“) mehr zu sehen ist. Diese Arbeit muß schnell erfolgen, andernfalls fällt der Eierschnee zusammen.



7. „. . und füllt den Teig in die gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Form (Backblech).“

Der in eine Springform eingefüllte Teig wird mit einem Teigschaber vorsichtig von der Mitte aus zum Rand hingeschoben. (Oberfläche wird dadurch glatter.) In der Mitte darf jedoch kein Loch entstehen.

Das Backen von Biskuitteigen

Biskuitteig muß sofort nach Fertigstellung gebacken werden, da sonst der Eierschnee zerläuft. Man stellt ihn am besten in einen gut vorgeheizten Backofen. Er wird im allgemeinen bei guter Mittelhitze gebacken. (Siehe Tabelle für Backhitze S. 24!) Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, muß auf alle Fälle die Garprobe gemacht werden. Man sticht mit einem spitzen Hölzchen möglichst in die Mitte des Gebäcks. Wenn kein Teig daran hängenbleibt, ist der Kuchen gar.

Wenn der Biskuit etwas abgekühlt ist, löst man ihn mit einem Messer vom Springformrand und entfernt diesen.





Damit das Gebäck besser ausdünsten kann, stürzt oder legt man es auf einen Drahtrost. Aus demselben Grund wird das Papier sofort nach dem Stürzen vom Biskuitboden abgezogen. (Soll der Biskuitboden nicht am gleichen Tag gebraucht werden, läßt man das Papier bis zum Gebrauch des Bodens darauf.)

Biskuitteig-Rezepte findet man im Dr. Oetker Schulkochbuch, z. B. für:
Butterkremtorte, Früchtebrot, Löffelbiskuits, Luisentorte, Möhrenkuchen, Obstkuchen in einer Springform, Punschtorte, Schokoladentorte

und im Heft „Zeitgemäße Rezepte“, z. B. für:
Biskuitrolle, Falsche Marzipantorte, „Gustin“-Plätzchen, Nußtorte.

Brandteig



Die im Rezept angegebenen Zutaten, wie:

Wasser,

Butter (Margarine oder Schweineschmalz),

Weizenmehl,

Eier,

Dr. Oetker Backpulver „Backin"

werden in der angegebenen Reihenfolge und in der vorgeschriebenen Menge bereitgestellt.

Notwendige Vorarbeiten



❶ Das Mehl wird gesiebt.

Das Sieben lockert das Mehl auf.



❷ Brandteig wird auf einem mit Mehl bestäubten Backblech gebacken.

a) Man siebt etwas Mehl auf das Backblech.



b) Damit das Mehl gleichmäßig und in nicht zu dicker Schicht auf dem Backblech liegt, schlägt man das Backblech mit einer Seitenkante auf einen Tisch.

Die Verarbeitung des Teiges

Man bringt Wasser und Fett, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen, dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, schüttet das gesiebte Mehl auf einmal hinein, rührt es zu einem glatten Kloß und erhitzt diesen unter Rühren noch etwa 1 Minute. Den heißen Kloß gibt man sofort in eine Schüssel und rührt nach und nach die Eier darunter. Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, daß lange Spitzen hängenbleiben. Danach gibt man das „Backin" in den erkalteten Teig.



Die einzelnen Arbeitsgänge

1. „Man bringt Wasser und Fett, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen, dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, schüttet das gesiebte Mehl auf einmal hinein, . . "

Wichtig dabei ist, daß das Mehl beim Kochen nicht klumpt. Deswegen nimmt man das kochende Wasser von der Kochstelle und gibt das gesiebte Mehl a u f e i n m a l hinein. Niemals langsam einstreuen!

2. „. . rührt es zu einem glatten Kloß . . "

Sobald das Mehl ins heiße Wasser gegeben wird, muß man rasch rühren und zwar so lange, bis ein glatter Kloß entstanden ist.



3. „. . und erhitzt diesen unter Rühren noch etwa 1 Minute . . "

Durch dieses Erhitzen (Abbrennen) wird der Teig fester. Ein Zeichen für genügend langes Abbrennen des Teiges. ist eine dünne Haut am Boden des Topfes (siehe nächste Abbildung).



4. „. . Den heißen Kloß gibt man sofort in eine Schüssel . . "

Man gibt ihn in eine Schüssel, damit er schneller abkühlt.



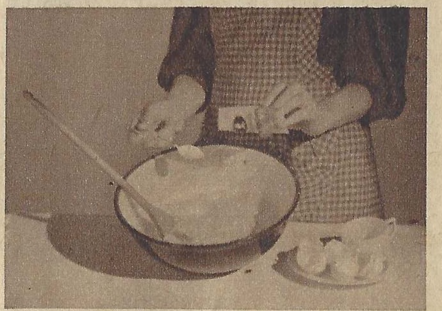
5. „. . und rührt nach und nach die Eier darunter . . "

Die Eier kommen in den heißen Teig. Jedes Ei wird über einer Tasse aufgeschlagen und geprüft, ob es frisch ist. Man gibt ein Ei nach dem anderen in den Teig, weil sie sich dann besser unterrühren lassen.



6. „. . Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, daß lange Spitzen hängenbleiben . . "

Da die Größe der Eier verschieden ist, prüft man nach der Zugabe des vorletzten Eies die Teigbeschaffenheit. Sollte der Teig schon stark glänzen und so vom Löffel reißen, daß lange Spitzen hängenbleiben, muß weitere Eizugabe unterbleiben. Zu flüssiger Teig ergibt breitgelaufenes Gebäck. Andernfalls verquirlt man das letzte Ei und gibt nur so viel wie notwendig davon in den Teig.





7. „. . Danach gibt man das „Backin" in den erkalteten Teig."

„Backin" darf niemals vor dem Backen mit warmen Zutaten zusammengebracht werden, da seine Triebkraft dann vorzeitig ausgelöst wird und verlorengeht. Deswegen wird das „Backin" bei Brandteig nicht mit dem Mehl gemischt, sondern zuletzt unter den Teig gerührt.



8. Will man den Teig z. B. zu Windbeuteln ausbacken, dann setzt man ihn mit 2 Teelöffeln auf ein vorbereitetes Backblech. Man kann dazu auch einen Spritzbeutel nehmen.

Soll der Teig in Fett ausgebacken werden, dann wird er mit 2 Teelöffeln abgestochen oder in Form von Kränzen auf ein gefettetes Pergamentpapier gespritzt und in das heiße Fett gegeben.

Das Backen von Brandteigen

Man stellt den Teig am besten in einen gut vorgeheizten Backofen. Er wird bei starker Hitze gebacken. (Siehe Tabelle für Backhitze S. 24!) Erst gegen Ende der Backzeit darf der Ofen vorsichtig geöffnet und nach dem Gebäck gesehen werden, da es sonst leicht zusammenfällt.

Wird der Teig in Fett ausgebacken, dann erhitzt man es vorher genügend, damit das Gebäck nicht zu viel Fett aufnehmen kann. Das Ausbackfett hat den richtigen Hitzegrad, wenn sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

Brandteig-Rezepte findet man im Dr. Oetker Schulkochbuch für:

Windbeutel und Eclairs (Liebesknochen).

Das Füllen, Verzieren und Überziehen von Torten



I. Das Füllen von Torten

1. Der Biskuitboden wird so auf einen Bogen Papier gelegt, daß die Unterseite, die glatter ist als die Oberseite, nach oben kommt. Er kann mit einem Zwirnsfaden oder großen Messer in Schichten geteilt werden.
   Damit die Schichten gleichmäßig dick werden, schneidet man den Tortenrand vorher mit einem kleinen, spitzen Messer ringsherum etwa 1 cm tief ein.



2. Nachdem man einen Zwirnsfaden in den Einschnitt gelegt hat, werden die Enden des Zwirnsfadens über Kreuz gelegt und fest angezogen, dabei durchschneidet der Faden das Gebäck.



3. Damit die Tortenschicht nicht bricht, hebt man sie mit einem Papier ab. Dazu wird das Papier an der vorderen Kante nach unten eingekniffen und unter die obere Schicht geschoben. Der Zeigefinger faßt ab und zu an die obere Schicht, damit das Papier nachgezogen werden kann.



4. Die obere Schicht wird abgehoben.



5. Soll der Biskuitboden mit einem Messer geteilt werden, dann nimmt man am besten ein Messer, das größer ist als der Boden.



6. Zum Füllen eignet sich Butterkrem, hergestellt mit Dr. Oetker Puddingpulver, oder Marmelade (Konfitüre). Bei Butterkremfüllung kann man zur Abwechslung eine Schicht mit Marmelade bestreichen. Dazu nimmt man einen Teigschaber, ein Messer oder ein Pfannenmesser.



7. Man legt mit Hilfe des Papiers die beiden Schichten wieder aufeinander. Hierbei ist wichtig, daß die Schichten „Kante auf Kante" gesetzt werden.



8. Die andere Schicht wird mit Butterkrem bestrichen und die dritte Schicht darauf gelegt.



II. Das Verzieren der gefüllten Torte mit Butterkrem

1. Die Torte wird auf der oberen Seite und am Rand mit Butterkrem bestrichen. Für das Verteilen des Krems am Rand nimmt man am besten ein Tafelmesser.



2. Der Rand kann mit Schokoladenstreusel, Spaltmandeln, gemahlenen Haselnußkernen oder gebräunten Haferflocken verziert werden. Dazu gibt man die Streusel auf die Papierunterlage ganz dicht ringsherum an die Torte und schiebt sie am Rand mit einem Messer oder Teigschaber hoch.



3. Bevor die Torte mit Butterkrem verziert wird, teilt man die Oberfläche mit einem Zwirnsfaden oder Messer in gleichmäßige Stücke ein. (Bei einer Springform von 24 cm Durchmesser in 12 Stücke, von 26 cm in 16 Stücke und von 28 cm in 20 Stücke.)



4. Beim Verzieren muß der Spritzbeutel senkrecht zur Torte gehalten werden, mit der rechten Hand wird der Beutel zugehalten und der Krem herausgedrückt. Die linke Hand führt den Beutel. Man umschließt ihn jedoch nicht mit der ganzen Hand, sondern faßt mit Daumen und Zeigefinger die Tülle bzw. den Tüllenansatz. (Sonst wird der Krem durch die Handwärme flüssig und läßt sich nicht spritzen.)



5. Die Torte wird von der Papierunterlage auf die Tortenplatte gesetzt. Damit die Torte nicht bricht, faßt man mit einem Pfannenmesser und der linken Hand darunter.

III. Das überziehen der gefüllten Torte mit einem Guß



1. Die Torte wird vor dem Auftragen des Gusses dünn mit Marmelade bestrichen, damit der Guß nicht einsickert und glänzend wird. Dazu nimmt man eine glatte, nicht stückige Marmelade, für weiße Güsse am besten Aprikosenmarmelade. (Stückige Marmelade muß vorher durch ein Sieb gestrichen werden.)



2. Der angerührte Guß wird mitten auf die Torte gegossen.



3. Man verstreicht ihn schnell mit einem großen Messer, und zwar so, daß er an den Rändern herunterläuft. Das Messer muß dabei schräg gehalten und nur leicht aufgedrückt werden. Wenn bei der Verteilung des Gusses die Richtung des Messers geändert werden muß, darf es nicht jedesmal aus dem Guß herausgezogen werden, weil dadurch leicht Krümel von dem Biskuitboden abgehoben werden und diese den Guß unansehnlich machen.





4. Der heruntergelaufene Guß wird am Tortenrand mit einem schräg gehaltenen Messer glatt und hoch gestrichen.



5. Die Torte kann mit abgezogenen, halbierten Mandeln (Haselnußkernen) verziert werden. Der Guß darf jedoch noch nicht angetrocknet sein, weil dann die Mandeln nicht mehr haften. Deswegen ist schnelles Arbeiten erforderlich. Weiterhin ist wichtig, daß man die Torte so schnell wie möglich auf eine Tortenplatte setzt oder daß man den Guß erst vollständig trocknen läßt (andernfalls Risse im Guß).

Tortenrezepte findet man im Dr. Oetker Schulkochbuch und im Heft „Zeitgemäße Rezepte". (Siehe Seite 15 dieses Heftes.)